blog.drean.com.ar/category/manuales

DREAN

Manual de Instrucciones Cocinas

CD7609EI - CD6009EI

Aconsejamos leer las instrucciones de este manual antes de instalar y usar su cocina Drean

ÍNDICE

INSTRUCCIONES GENERALES 3

INSTALACIÓN 7

INSTRUCCIONES DE USO 14

INFORMACIÓN GENERAL 24

CERTIFICADO DE GARANTÍA 34

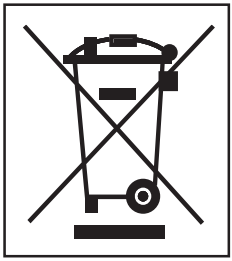
INSTRUCCIONES GENERALES

LEYENDAS

Advertencia

Información importante de seguridad
Información general y consejos

Información medioambiental



Ayude a proteger el medio ambiente y la salud humana. Deseche el material de embalaje en contenedores apropiados para su reciclaje. Ayude a reciclar los residuos de productos eléctricos y electrónicos. No se deshaga de los productos marcados con este símbolo junto con la basura doméstica. Regrese el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Advertencia: ¡Riesgo de lesiones o asfixia!
Desconecte el producto de la red eléctrica. Corte el cable de alimentación y deséchelo. El producto no debe encenderse o apagarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente.

Advertencia: Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa de características).
Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Advertencia: Este aparato no está destinado para ser usado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión por alguna persona responsable. Los niños deben ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato. Artefacto diseñado para utilizarse por particulares, para uso no profesional, en una vivienda.
Todas las operaciones relativas a la instalación (conexión eléctrica) deben ser efectuadas por personal calificado según las normas vigentes. Para las instrucciones específicas véase la parte reservada al instalador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo "Y" con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cable de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.
- Este aparato no se destina para ponerse en funcionamiento por medio de un programador exterior o por medio de un sistema de control remoto externo.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- **IMPORTANTE:** Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo.

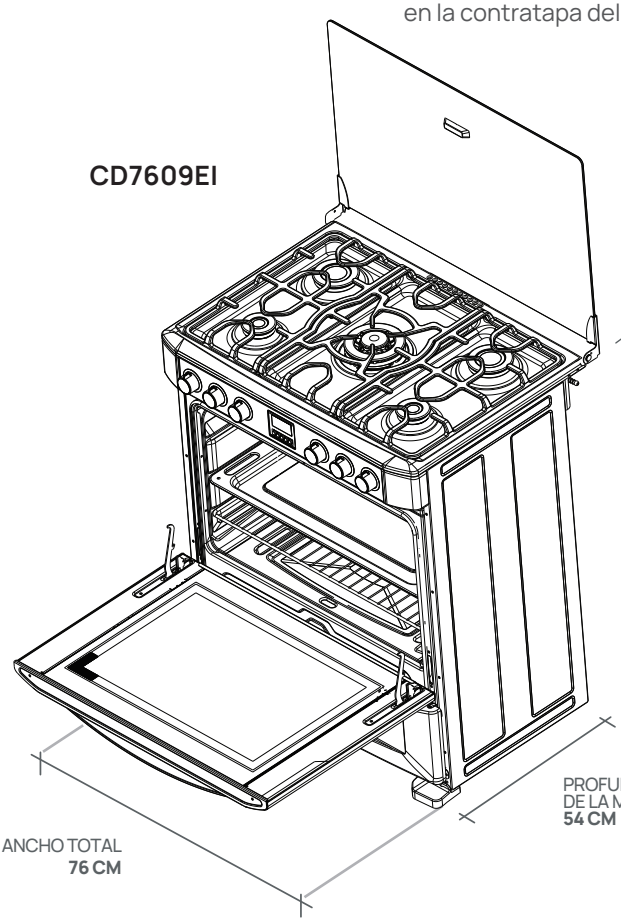
Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:

- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en Español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.

COMPONENTES DE LAS COCINAS

Ver etiqueta de potencia de hornallas en la contratapa del manual.

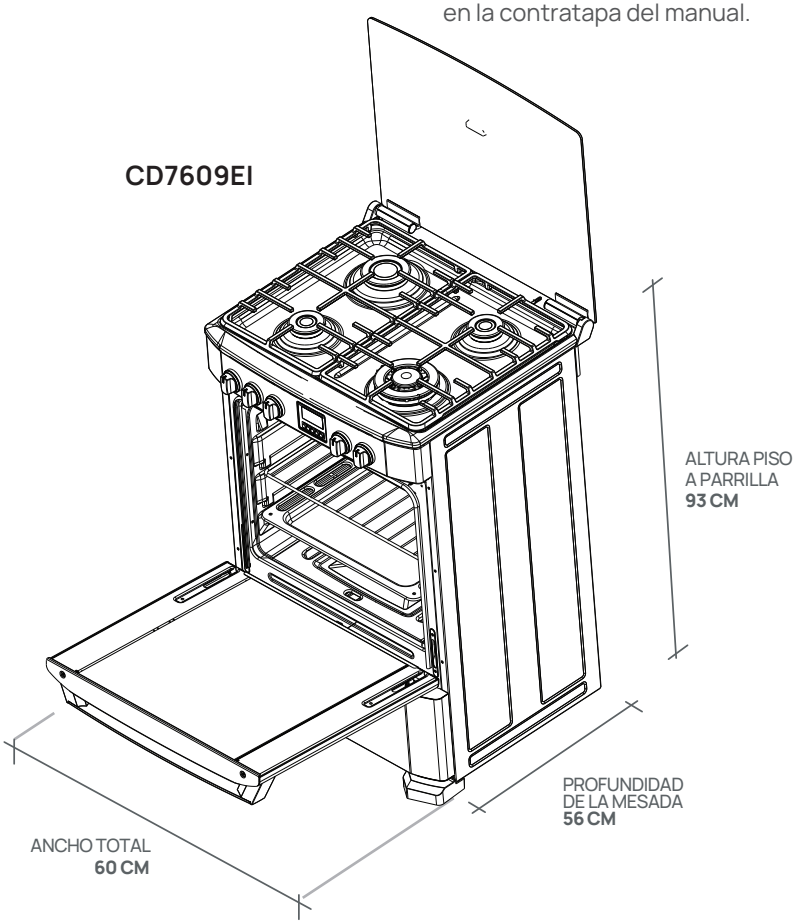
CD7609EI



Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.

Ver etiqueta de potencia de hornallas en la contratapa del manual.

CD7609EI



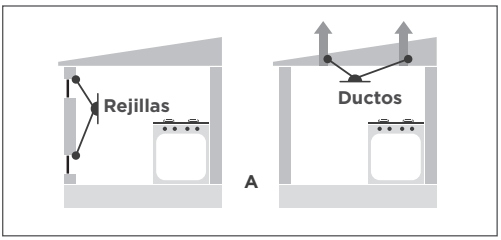
Las características dependen exclusivamente del modelo adquirido y pueden sufrir cambios sin previo aviso por parte de la empresa.

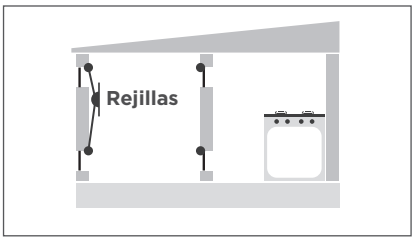
INSTALACIÓN

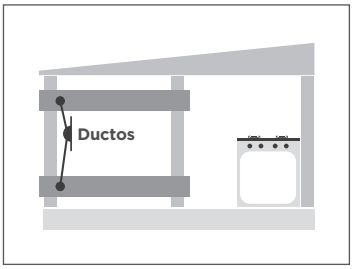
Advertencia: La unidad deberá ser instalada por un especialista matriculado.
IMPORTANTE: No instalar en locales sin ventilación permanente.

ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto. No instale su cocina en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permitan la acumulación de una mezcla explosiva de gas - aire. Asegure una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión. De no ser así, esta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.
Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) artefacto(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.
La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con los siguientes casos:
1. Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.
2. Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm² o 22 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm² por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas.
3. Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comunican directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm² por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado.







Ejemplo: Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 7,40 MJ/h tomando el caso “a” como ejemplo, tenemos:

$$\frac{7{,}4\ \text{MJ/h} \times 6\ \text{cm}^2 = 12{,}3\ \text{cm}^2}{3{,}6\ \text{MJ/h}}$$

ó

$$\frac{10{,}04\ \text{kW} \times 6\ \text{cm}^2 = 60{,}24\ \text{cm}^2}{1\ \text{kW}}$$

Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente), entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm² lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado. Para conocer la demanda calórica de su cocina observe la placa de identificación que trae en la parte trasera de su encimera.
Realice esta operación para calcular el área de las rejillas, de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su artefacto (tenga en cuenta las restricciones indicadas).
kW: kilovatio
MJ/h: Megajoule por hora

COLOCACIÓN

Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo películas plásticas que cubren algunas partes de la cocina. Por ejemplo: Cubierta inoxidable. Le recomendamos reciclar los empaques de cartón en depósitos especiales para este fin. Retire los accesorios que vienen dentro del horno.

⚠ **Advertencia: Nunca instale su cocina sobre una alfombra o cualquier material flamable. Para reducir el riesgo de incendios instale sus muebles de cocina conforme al diagrama dimensional. Evite instalar gabinetes por encima de la cocina a una distancia menor a la especificada.**

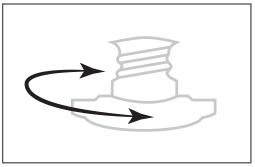
LOCALIZACIÓN

Le sugerimos no instalar su cocina en lugares expuestos a fuertes corrientes de aire. En caso de que su cocina se encuentre cerca de una puerta o ventana, procure mantenerlas cerrada mientras cocine.

DIMENSIONES Y ESPACIOS MÍNIMOS

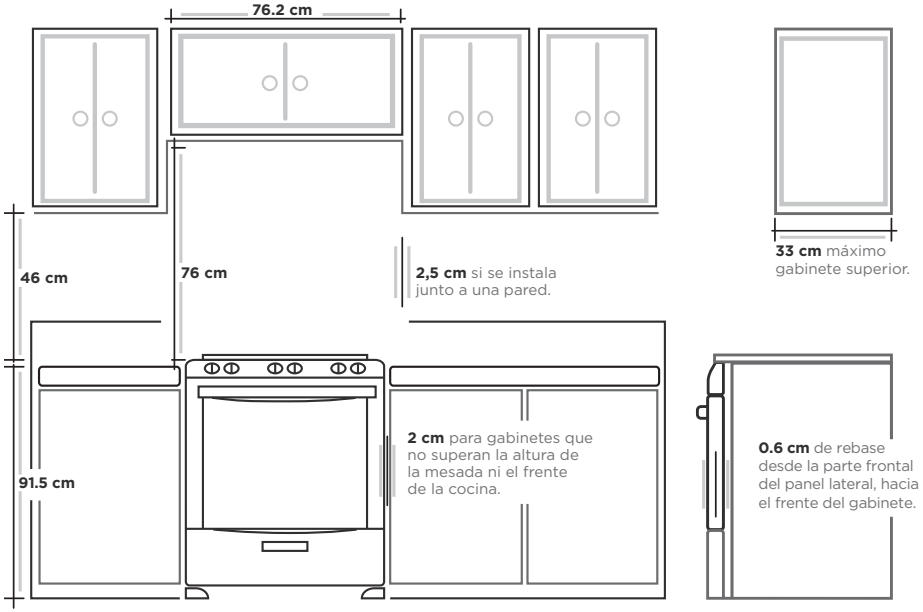
En el esquema siguiente, se muestran las dimensiones mínimas de espacio requeridas para la instalación. Estas dimensiones deben respetarse.

NIVELACIÓN



Recomendamos nivelar la cocina para un horneado parejo, antes de hacer conexiones de gas y electricidad. Su cocina cuenta con dos tornillos niveladores, ubicados en la parte posterior del piso de la cocina. Sitúe la cocina en la zona donde vaya a ser instalada.
Coloque un nivel sobre las parrillas del horno. Si observa que su cocina no está nivelada, con la ayuda de otra persona, incline su cocina hacia un lado y gire el tornillo. Repita la operación del otro lado para obtener la altura deseada.

GRÁFICOS DE EMPOTRE



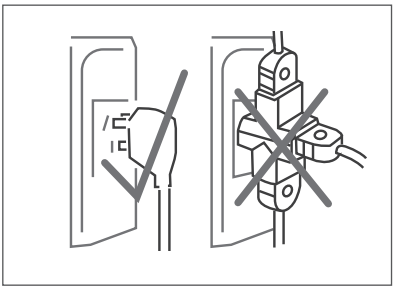
CONEXIÓN A SUMINISTRO DE GAS

Asegúrese de que su hogar suministre la presión correcta. Recuerde que todas las conexiones deben efectuarse con accesorios aprobados en la última versión vigente de la norma de gas Argentina en el siguiente link: **https://www.enargas.gob.ar**

Advertencia: No use mangueras de plástico para la conexión de gas ya que pueden presentar fugas, aun las que tienen malla de acero en su superficie.

DATOS PARA LA CONEXIÓN DE GAS

1. Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la cocina a reemplazar y déjela cerrada hasta que termine la conexión de la cocina nueva.
2. Instale una válvula de paso manual, a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso, fuera de la cocina. Cerciórese de que todos los que van a usar la cocina sepan cómo operar esta válvula y cerrarla en caso necesario.
3. Revise tener instalado en la pared un contacto adecuado y conectado a tierra, verificado por un electricista calificado.
4. Si su cocina cuenta con luz interior en el horno, antes de utilizarla compruebe que la toma de corriente esté apropiadamente conectada a tierra, y protegida por un interruptor térmico.
5. Procure no conectar ningún otro aparato a la misma toma de corriente.
6. El cable tomacorriente deberá estar libre de torsiones y evite el contacto con la parte posterior de la cocina. En caso de necesitar una extensión deberá emplear cable de las mismas características del cable tomacorriente.
7. Nunca corte o elimine la pata de tierra que contiene el enchufe.



INSTALACIÓN DE PARRILLAS SUPERIORES

Cada vez que requiera quitar las parrillas superiores para darles limpieza verifique colocarlas nuevamente en su posición original.

PUERTA DE HORNO

Para facilitarle la limpieza del interior del horno y de la puerta, ésta ha sido diseñada para removerla y reinstalarla fácilmente.

Advertencia: Tenga cuidado de no colocar las manos entre las bisagras y la estructura del horno, ya que pueden regresarse violentamente y atrapar sus dedos.

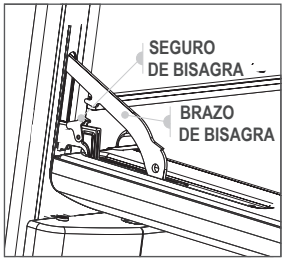
Para ello siga estas instrucciones:

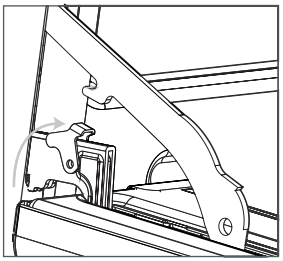
1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo localice las diferentes partes.

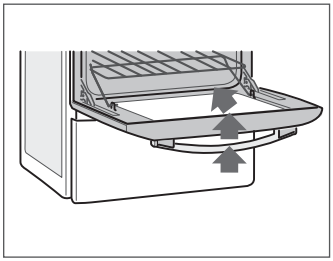
2. Una vez abierta la puerta, levante con cuidado ambos seguros de la bisagra, haciendo uso del destornillador plano, hasta el tope y asegure el seguro en el brazo de la bisagra.

3. Levante la puerta, (como si fuera a cerrarla) hasta que sienta que se detiene por los seguros colocados en el brazo.

4. Jálela hacia fuera cuidando que no se desenganchen los seguros.





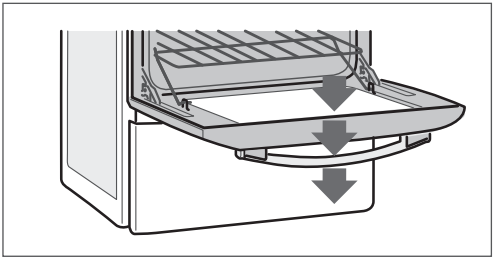


MONTAJE DE LA PUERTA

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que sienta que topa con el marco de la cocina.

2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado desenganche los seguros.

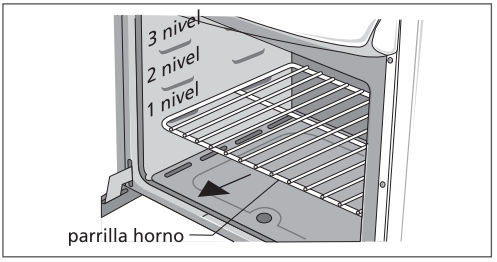
3. Cierre la puerta completamente y escuchará un leve clic esto le indica que la puerta se ha montado correctamente.



Advertencia: cuando tenga la puerta afuera, por ningún motivo zafe los seguros ya que el brazo principal regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.

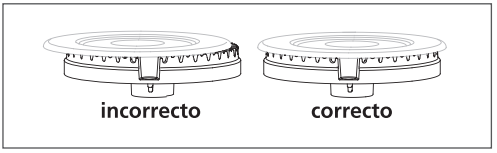
INSTALACIÓN DE PARRILLAS EN EL HORNO

Las parrillas del horno son de acero cromado y se pueden ubicar en cualquiera de las posiciones previstas para este fin.
Se dispone de 3 niveles o resaltos en las paredes del horno para bicar las parrillas.
Usted puede utilizar cualquier nivel de acuerdo al tamaño del alimento que vaya a hornear.
Para quitar las parrillas del horno, deslíce éstas hacia usted hasta retirarlas del horno.



INSTALACIÓN DE QUEMADORES

Verifique que el quemador y la tapa estén bien colocados conforme al diagrama. Las tapas porcelanizadas van arriba del cuerpo.



DATOS TÉRMICOS DE LOS QUEMADORES

Potencia térmica CD7609EI

TIPO DE QUEMADOR A GAS	CATEGORÍA II 2-3 Diámetro inyector (mm).				CONSUMO TÉRMICO NOMINAL (GLP)		CONSUMO TÉRMICO NOMINAL (GN)	
	GLP		GAS NATURAL					
	Diámetro	Marca	Diámetro	Marca	g/h	kW	g/h	kW
Semi - rápido	0,62	62	0,97	97	129.4	1.78	129.4	1.78
Rápido	0,80	80	1,10	110	167.9	2.31	167.9	2.31
Triple Corona	0,93	93	1,32	132	226.1	3.11	226.1	3.11
Horno	1,00	100	1,40	140	274.8	3.78	274.8	3.78
Asador Grill	0,68	68	0,95	95	123.6	1.70	123.6	1.70
Presión del suministo del gas	2,75 kPa (GLP) 28 mbar		1,84 kPa (GN) 18 mbar					
Consumo total nominal:	2SR/2R/1TR/1H en g/h (kW): 1219.1 (16.77)							
Consumo térmico nominal por quemador:	Ver información en la placa de marcado colocada en el producto							

Los valores de capacidades caloríficas declaradas en la placa de marcado han sido medidos a una temperatura de 20°C± 5°C y una presion atmosférica de 760mm Hg.

Potencia térmica CD6009EI

TIPO DE QUEMADOR A GAS	CATEGORÍA II 2-3 Diámetro inyector (mm).				CONSUMO TÉRMICO NOMINAL (GLP)		CONSUMO TÉRMICO NOMINAL (GN)	
	GLP		GAS NATURAL					
	Diámetro	Marca	Diámetro	Marca	g/h	kW	g/h	kW
Semi - rápido	0,62	62	0,97	97	109.0	1.50	138.7	1.50
Rápido	0,80	80	1,10	110	170.8	2.35	217.3	2.35
Triple Corona	0,86	86	1,32	132	225.4	3.10	305.2	3.30
Horno	1,00	100	1,40	140	294.4	4.05	349.5	3.78
Asador Grill	0,63	63	0,95	95	109.0	1.50	157.2	1.70
Presión del suministo del gas	2,75 kPa (GLP) 28 mbar		1,84 kPa (GN) 18 mbar					
Consumo total nominal:	2SR/1R/1TR/1H en g/h (kW): 1149.4 (12.43)							
Consumo térmico nominal por quemador:	Ver información en la placa de marcado colocada en el producto							

Los valores de capacidades caloríficas declaradas en la placa de marcado han sido medidos a una temperatura de 20°C± 5°C y una presion atmosférica de 760mm Hg.

SEGURIDAD

Información de seguridad para el usuario.
1. Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
2. No obstruir la salida de los gases de combustión del horno.
3. No debe utilizarse como calefactor de ambiente. Nunca use su cocina para calentar una habitación ya que esto es muy peligroso.
4. Si huele a gas:
• Abra las ventanas.
• No accione interruptores eléctricos.
• Apague todas las llamas cerrando la válvula general de paso.
• Llame inmediatamente al servicio de supresión de fugas o a su proveedor de gas.
5. No deje a los niños solos o sin vigilar cuando la cocina esté caliente o en operación. Pueden quemarse seriamente.
6. No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta del horno o de la parte superior de la cocina.
7. No permita que se acumule suciedad u otros materiales flamables en o cerca de la cocina.
Una instalación, ajuste, alteración o mantenimiento inadecuado puede causar daños y accidentes. Una hornalla bien ajustada, es aquella que presenta una llama azulada en lugar de amarilla. Para su seguridad no almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía o interior de su cocina. No use el horno como alacena, los artículos guardados en él pueden incendiarse. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se especifique en este manual.

CAPELO

Antes de usar su cocina, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado. Levante el capelo, éste quedará en posición vertical sin que tenga que sostenerlo. Este capelo no está diseñado para cocinar encima de él.
Las bisagras están cuidadosamente calculadas para disminuir el riesgo de ruptura del capelo, ya que amortiguan el golpe que recibiría al chocar con la cubierta, en caso de que accidentalmente se resbale.
Sin embargo al levantarlo y bajarlo hágalo con mucho cuidado ya que se trata de una pieza frágil.

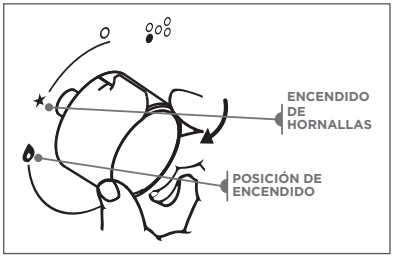
⚠ **Advertencia: Levante el capelo siempre que utilice los hornallas superiores, así como el horno.**

⚠ **Advertencia: Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.**

ENCENDIDO DE QUEMADORES

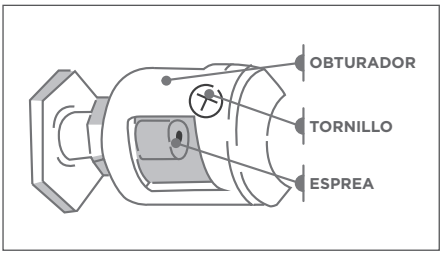
Antes de encender los quemadores retire todos los materiales de empaque que protegen a la cocina. El funcionamiento de todos los quemadores y del horno deben ser revisados después de que la cocina y las conexiones de gas hayan sido debidamente verificadas contra fugas.
Cuando el quemador se encienda por primera vez, la llama estará casi horizontal y se elevará ligeramente fuera del quemador, además se escuchará un soplido o silbido durante 30 ó 60 seg.
Ante la falta de suministro eléctrico puede encender la cocina con un fósforo de esta manera:
1. Verifique que las perillas estén en la posición de apagado.
2. Encienda un fósforo.
3. Presione y gire la perilla del quemador que quiere utilizar.
4. Acerque con cuidado el fósforo prendido al quemador y cuando encienda el quemador mantenga la perilla presionada entre 8 a 10 segundos con el fin de dar tiempo a que se activen los sensores de llama.
Cocina de encendido electrónico integrado. Al presionar la perilla, las bujías eléctricas se accionan automáticamente en todos los quemadores esto es un funcionamiento normal.
5. Verifique que las perillas están en posición de apagado, éstas deben estar afuera y cerciórese de que la cocina esté conectada a la corriente eléctrica.
6. Su equipo está preparado con un sistema de encendido integrado para encender los quemadores, gire la perilla y manténgala presionada en una posición cercana a los 90° de giro automaticamente se producirán arcos eléctricos en todas las bujías.
7. Mantenga presionada la perilla que corresponda al quemador que desee utilizar y gírela a la posición de encendido, el quemador encenderá y cuando encienda mantenga la perilla presionada entre 8 a 10 segundos con el fin de dar tiempo a que se activen los sensores de llama.

En caso de una falla de energí a eléctrica, usted puede encender los quemadores superiores acercando un fósforo encendido al quemador, después gire con mucho cuidado la perilla a la posición de encendido. Tome precauciones al encender su cocina de esta manera. Los quemadores que estuvieran encendidos antes de ocurrir la falla en el suministro de energía eléctrica permanecerán funcionando normalmente hasta que se apaguen.



Para todas las maneras de encendido: una vez que el quemador esté encendido, mantenga presionada con fuerza la perilla por un lapso de 8 a 10 segundos, con el fin de dar tiempo a que activen los sensores de llama. Este dispositivo no se debe accionar durante más de 10 segundos. Si después de estos 10 segundos el quemador no enciende, se debe dejar de actuar sobre el dispositivo y/o esperar al menos 1 minuto antes de intentar encender de nuevo el quemador.

Ajuste del obturador de aire de la hornalla del horno.
Para determinar si esta hornalla está trabajando debidamente, retire primero el piso del horno. Coloque nuevamente el piso, las llamas deben conservarse estables.
No deben extenderse más allá de las orillas del piso. El obturador está cerca de la pared trasera y por encima del cajón del asador.



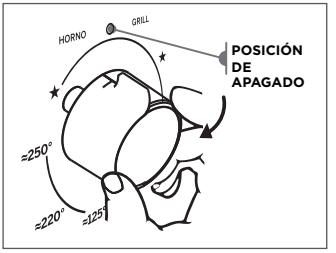
LUZ DE HORNO

Su equipo está preparado con un botón en el display destinado a encender y apagar la luz del horno.

⚠ **Nota: Lea la sección de Recomendaciones de cocción, para hornear mejor sus alimentos. Pag 19.**

Para encender el horno con encendido manual.
1. Verifique que la perilla del horno este en la posición de apagado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Ubique el orificio de encendido de la hornalla, y si este tiene una tapa, girela hacia el frente de la cocina.
4. Prenda un encendedor de cocina largo o fósforo.
5. Inmediatamente después, acerque la flama al orificio de encendido de la hornalla.
6. Presione y gire la perilla a la posición cercana a los 90° de giro.
7. Espere a que encienda antes de retirar la flama y verifique que la flama sea azul por el orificio del piso del horno.
8. Gire la perilla a la posición deseada.
9. En caso de que no encienda, regrese la perilla a la posición de apagado y repita a partir del paso 4.
10. Observe la llama por el orificio central del piso del horno.
11. Ajuste la temperatura, girando la perilla a la posición deseada.

Este dispositivo no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar como mínimo un minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

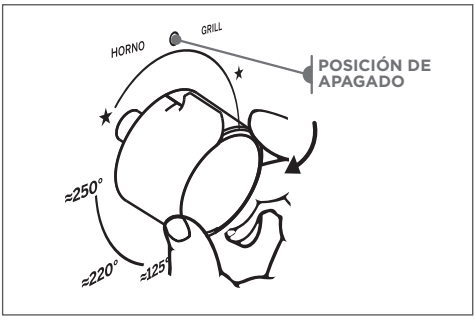


Posiblemente cuando utilice el horno por primera vez perciba un olor "extraño". Este olor es normal las primeras veces. Mientras su horno se calienta, la temperatura en el interior cambia y como consecuencia pueden formarse gotas de agua en el vidrio de la puerta, esto es normal. Para prevenirlo, abra la puerta el primer minuto de calentamiento para dejar salir al aire húmedo.

GRATINAR (ASADOR ALTO O GRILL)

En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra el grill asador, el cual alcanza altas temperaturas. Tenga cuidado de no tocarlo al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente o en funcionamiento para evitar quemaduras.

Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.
Esta función sirve para gratinar quesos y dorar alimentos. Ejemplos: Pastas y vegetales gratinados, etc.

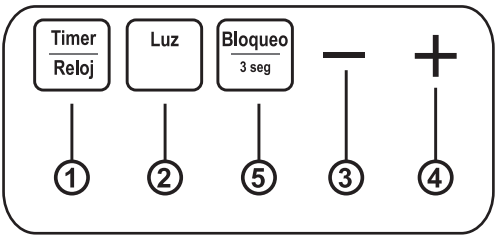


1. Abra la puerta del horno
2. Acerque una llama al quemador o si su cocina posee encendido intergrado, presione la perilla y escuchará como se activa la chispa.
3. Gire la perilla en sentido horario y espere a que encienda el quemador
4. Una vez encendido el quemador cierre la puerta del horno.
5. Cuando los alimentos estén listos, regrese la perilla a la posición apagado.

DISPLAY

1. Timer/Reloj: Funciona como temporizador con cuenta regresiva y reloj.
Reloj: Después de conectar el artefacto al suministro de energía el display quedará parpadeando en "12:00" en este punto, puede con gurar la hora con las teclas + y -, una vez con gurada la hora presionar el botón Timer/Reloj asegurándose de que los números dejen de parpadear, en este momento sureloj ya está cpn gurado.
Si desea volver a con gurar la hora, mantener presionado el botón Timer/Reloj y con las teclas + y - poner la hora deseada y luego presionar nuevamente el botón Timer/Reloj, no se olvide asegurarse de que los números dejen de parpadear.
Timer: Para con gurar el temporizador con cuenta regresiva, presione 1 vez la tecla Timer/Reloj y use las teclas + y - para con gurar el tiempo en horas y minutos. Luego de ver el tiempo deseado, presione nuevamente la tecla Timer/Reloj y el "**:**" dejará de parpadear, indicando que el temporizador ha iniciado. Para cancelar el temporizador, presione la tecla Timer/Reloj para asegurarse de que el : está parpadeando. Luego cambie el tiempo a 0:00 y presione la tecla Timer/Reloj volviendo a cambiar la misma a la hora reloj.

⚠ **Nota: Mientras esté activado el temporizador, no se puede visualizar la hora.**



2. Luz: Enciende o apaga la luz del horno.

3. Pad - : Use esta función para reducir el tiempo del temporizador con cuenta regresiva y el reloj. Golpecitos cortos a esta tecla recducirán el tiempo en pequeñas cantidades. Mantener presionada la tecla reducirá el tiempo en grandes cantidades.

4. Pad + : Use esta función para incrementar el tiempo del temporizador con cuenta regresiva y el reloj. Golpecitos cortos a esta tecla incrementarán el tiempo en pequeñas cantidades. Mantener presionada la tecla incrementará el tiempo en grandes cantidades.

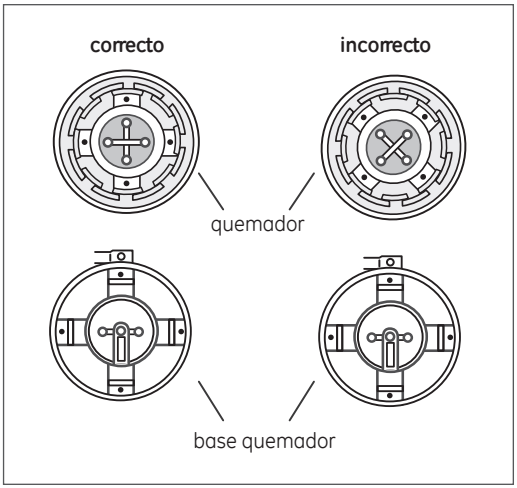
5. Bloqueo: Bloquea la pantalla del temporizador y del reloj, de modo que al presionar sobre cualquiera de las teclas, éstas estarán bloqueadas. Mantenga presionada la tecla Lock Out durante tres segundos para bloquear o desbloquear la pantalla.

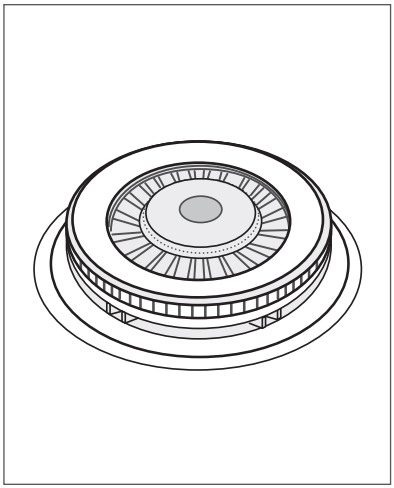
QUEMADOR TRIPLE RING

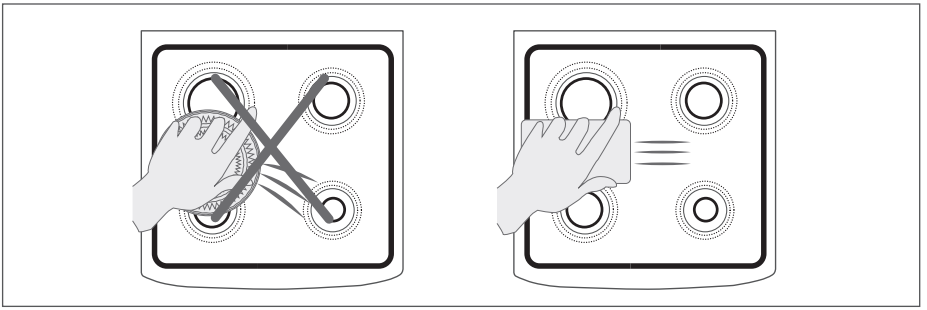
Su cocina tiene un nuevo quemador, el cual se recomienda usar para la cocción uniforme de sus alimentos, así como para recipientes grandes. Tenga en cuenta las siguientes consideraciones, para el correcto funcionamiento del quemador.

Antes de encender este quemador asegúrese de que las dos tapas estén bien colocadas en su sitio. La parte esmaltada de las tapas debe colocarse hacia arriba. tenga cuidado de no golpear y/o jalar la bujía, debido a que es más alta que las demás contenidas en su cocina.

Mantenga limpio el quemador de cualquier grasa o suciedad, evitando dejar residuos de limpiador sobre la esprea que está en la base del mismo, ya que esto puede provocar obstrucciones y un mal funcionamiento del quemador.







INDICACIONES PARA EL CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE SU PRODUCTO

GUÍA DE LIMPIEZA Y CUIDADO

El cuidado y limpieza de su cocina son importantes para que ésta le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Si su cocina tiene encendido electrónico, desconéctela de la corriente eléctrica antes de limpiar cualquiera de sus partes. No use soda cáustica o algún producto que la contenga ya que éste puede dañar seriamente el acabado.

ACABADO EXTERIOR

Es necesario mantener su equipo siempre limpio, por lo general bastará con utilizar agua, jabón neutro y un trapo húmedo, enjuagándolo frecuentemente en agua limpia para evitar residuos de jabón. Algunas partes requerirán un procedimiento diferente.

CAPELO

Lave el capelo con agua jabonosa, enjuague y retire el excedente con un trapo húmedo. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios, con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA SUPERIOR DE SU COCINA

Cada vez que vaya a limpiar la cubierta superior siga éstas instrucciones para evitar problemas de funcionamiento con los hornallas superiores y para eliminar manchas y suciedad:

- Asegúrese de que la cubierta NO esté caliente.
- Para evitar que se derrame agua, jabón, comida, etc. dentro de la cocina, deje los hornallas superiores sobre la cubierta para limpiarla.
- Limpie la cubierta superior usando un desengrasante que NO CONTENGA SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones contenidas en el envase del producto.

Importante: No utilice exceso de agua, jabón y/o desengrasante. Esto puede obstruir el flujo de gas hacia los hornallas superiores.

Nota: En caso de que el modelo de su cocina cuente con CUBIERTA INOXIDABLE, utilice una fibra suave en dirección de las líneas del acero.

RECOMENDACIONES

Para mantener la cubierta en óptimas condiciones, límpiela DESPUÉS DE CADA USO de acuerdo con las instrucciones de limpieza ya mencionadas.

PERILLAS

Para la limpieza de sus perillas siga los siguientes pasos:
1. Antes de la limpieza de las perillas, cerciórese que estén frías.
2. Use paño de fibra plástica, limpie con agua y jabón suave.
3. Nunca limpie sus perillas cuando estén calientes.
4. Evite el uso de fibras abrasivas en su lugar use fibras plásticas.

PARRILLAS SUPERIORES

Las parrillas se deben lavar regularmente y después de derrames; antes de la limpieza asegúrese que las parrillas no estén calientes o su estufa no haya sido utilizada recientemente, espere a que se enfríen. Lávelas con jabón y agua caliente, enjuáguelas con agua limpia, séquelas con un trapo, no las coloque mojadas en la cocina. Para quitarles residuos de comida quemada, remójelas en una solución de agua con algún limpiador líquido suave.
Utilice jabón líquido sin abrasivos.

QUEMADORES SUPERIORES

Los orificios en los quemadores de su cocina deben mantenerse limpios para tener un buen encendido y una flama pareja. Límpielos periódicamente y especialmente después de derrames, los cuales pueden obstruir dichos orificios.

ORIFICIO DE FLUJO DE GAS OBSTRUIDO

Si usted nota los siguientes síntomas:
- Un quemador no enciende y el resto sí lo hace.
- Un quemador tiene flamas más pequeñas que el resto.
- Los quemadores se tardan en encender.
- Se extingue la flama.
- Flamas amarillas.
- Hollín

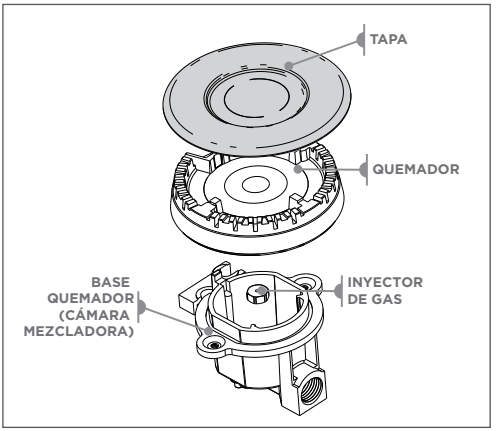
Entonces es probable que los orificios de flujo de gas se encuentren obstruidos. Esto puede ser consecuencia de un derrame de alimentos, residuos de alimentos o residuos de agentes limpiadores.

LIMPIEZA DE QUEMADORES SUPERIORES

Asegúrese de mantener limpias las ranuras de los quemadores para obtener un buen desempeño.

- Retire los quemadores superiores (cuando estén fríos).
- Limpie los quemadores de manera FIRME usando un desengrasante que NO CONTENGA SODA CÁUSTICA (hidróxido de sodio). Siga las instrucciones de uso contenidas en el envase del limpiador. Utilice una fibra y agua caliente (de preferencia).

⚠ **Nota: No exponga los hornallas al desengrasante por más de 15 minutos de lo contrario lo manchará permanentemente.**



PUERTA DE HORNO

NUNCA SUMERJA LA PUERTA EN AGUA. Lave la puerta con agua jabonosa, enjuague y retire con un trapo húmedo el excedente. Para mejores resultados después de la limpieza aplique limpiador líquido de vidrios con un trapo húmedo y espárzalo sobre la superficie. Retire el excedente con un trapo seco. Para manchas difíciles use una solución de vinagre y agua.

CAVIDAD DEL HORNO

Nuevo acabado de esmalte porcelanizado que facilita la limpieza. Su resistencia nula a la fricción y rayaduras, permite retirar los residuos de grasa y alimentos.
Para salpicaduras muy grandes, tan pronto como se enfríe el horno, limpie lo más posible dicha salpicadura.
Usando un TRAPO con agua y un cepillo limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente para mantenerla lo más limpia posible, y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro.

PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas se pueden limpiar con un limpiador abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de lavarlas, enjuáguelas y séquelas con un trapo limpio. Para quitar las manchas difíciles, puede usar fibra o cepillos de cerdas firmes.

INTERIOR DE LA PUERTA Y PISO DE HORNO

Ventana más grande, que permite una mejor visibilidad al interior del horno.
En condiciones normales de limpieza, use solamente agua jabonosa, si hay derrames o salpicaduras muy fuertes puede recurrir a limpiadores abrasivos suaves, también puede usar fibras.
No permita que los derrames o salpicaduras de comida con alto contenido de azúcar o ácido (como leche, jitomates, salsas jugos de frutas o relleno de pay) se queden en la superficie por mucho tiempo.

RECOMENDACIONES DE COCINADO

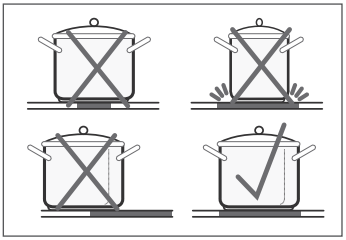
RECOMENDACIONES GENERALES

Cuando cocine, tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Cuando accione una perilla, revise que la hornalla correspondiente haya encendido.
- Fíjese en la flama, no en la perilla mientras reduce la flama de la hornalla.
- Voltee las asas de los utensilios de cocina hacia un lado o hacia atrás para que no queden sobre saliendo de la cocina.
- Use utensilios del tamaño apropiado. Evite el uso de cacerolas inestables o fáciles de voltear.
- Si va a cocinar con ollas de vidrio, éstos deberán ser refractarios.
- No utilice recipientes que tengan un anillo metálico como base Wok), este anillo puede actuar como una trampa de calentamiento, provocando daños en la parrilla y la hornalla. En consecuencia puede aumentar el nivel de monóxido de carbono, constituyendo un riesgo para la salud.
- Mientras cocine en la cocina, no use ropa suelta o accesorios de vestir colgantes.
- Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes arriba de la cocina.
- Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.
- Siempre caliente despacio la grasa y vigile durante el calentamiento.
- Cuando vaya a flamear algún platillo en la cocina, apague el ventilador de la campana extractora. Si la cocina está localizada cerca de una ventana, no use cortinas largas.
- Siempre apague los hornallas antes de quitar los utensilios de la cocina.
- Aleje cualquier artículo plástico de los hornallas. Los materiales pueden encenderse al estar en contacto con las flamas o superficies calientes del horno y pueden causar quemaduras.
- Nunca use agua para apagar aceite que se haya incendiado , ni tampoco levante una cacerola que está flameando, cúbrala completamente con una tapadera que selle bien, también puede hacerlo con una hoja de lámina, molde, etc.
- Cuando abra la puerta del horno caliente, permanezca alejada de la cocina, el aire caliente y vapor que salen suelen causar quemaduras en manos, cara y ojos.
- Al usar bolsas de cocinado o rostizado (empaques especiales con que vienen ciertos alimentos) en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Si tuviera un incendio por la grasa en la bandeja del asador y/o gratinador, apague la hornalla del horno y mantenga cerrado el compartimiento del asador hasta que el fuego se extinga por sí solo.
- Nunca caliente en el horno comida en recipientes sin abrir, la presión puede subir y hacer estallar el recipiente causando un accidente.

- Nunca deje que la flama de una hornalla sobresalga de las orillas del traste de cocina.
- Si llega a producirse fuego en el interior del horno, apague inmediatamente la hornalla del horno o asador, según sea el caso, y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga por sí solo.

CÓMO USAR LOS HORNALLAS



Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas Recuerde las siguientes indicaciones.

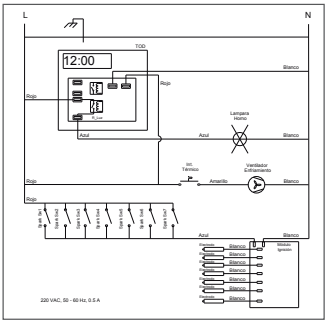
- Utiliza para cada hornalla cacerolas adecuadas.
- Una vez conseguida la ebullición, girar el mando a la posición de mínimo.
- Usar siempre cacerolas con tapa.
- Usar siempre cacerolas con fondo plano.

Tabla de cacerolas recomendadas (usar cacerolas con fondo plano)

TABLA DE CACEROLAS RECOMENDADAS (USAR CACEROLAS CON FONDO PLANO)

HORNALLA	DIAM. MIN. RECIPIENTES	DIAM. MAX. RECIPIENTES
SEMI RÁPIDO	120mm	200mm
RÁPIDO	160mm	260mm
TRIPLE CORONA	180mm	260mm

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Consideraciones de aireación y ventilación.

- El recinto donde se va a instalar este artefacto debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas según corresponda en la norma NAG 200 “Asegúrese que el área donde se instala la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación”.
- No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.
- Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

- Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

CONVERSIÓN DE SU COCINA A OTRO GAS

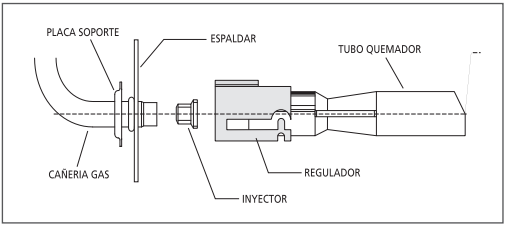
La adaptación para utilizar otro tipo de gas debe ser realizada por un instalador, la compañía de gas o un Instalador certificado por razones técnicas y de seguridad. Las piezas destinadas a la adaptación a otra familia, otro grupo, u otro subgrupo de gas y/u otra presión de alimentación, serán suministradas por el fabricante. Ver tabla de potencia térmica, pag. 13.
Antes de realizar cualquier ajuste suspenda el flujo de gas y eléctrico.
Cualquier sello de seguridad destruido debe ser restituido previa veri cación de los dispositivos del artefacto.
Cuando cambie los inyectores de su cocina, utilice sellante para asegurar la hermeticidad de la rosca de unión.
Verifique que que su cocina esté calibrada para el uso de dos tipos de gases. Esta información se especifica en la placa adherida a este manual o en el cuerpo del artefacto.
Para convertir cocinas de gas natural a gas GLP, o viceversa, siga los pasos descritos a continuación:

Para quemadores superiores:

1. Retire las parrillas, los quemadores y las tapas de los quemadores.
2. Retire los inyectores de la base de quemador con copas de 9/32" o 5/16".
3. Proceda a instalar los inyectores correspondientes para la conversión deseada, de acuerdo al tipo de quemador que posee su cocina (ver tabla pag 13). Veri que que estos queden ajustados.
4. Ubique nuevamente el quemador, la tapa y las tapillas.
5. Finalmente veri que el correcto funcionamiento de los quemadores.

Para quemador horno:

1. Retire el piso del horno.
2. Retire el quemador horno.
3.Con una llave de copa o dado de 7 mm (9/32") retire el inyector y sustitúyalo por el correspondiente.
4. Reinstale el quemador y el piso del horno.



Para quemador grill:

Proceda igual que con el horno desde el paso 2.

Para su correcto funcionamiento esta cocina requiere ser ajustada de acuerdo con las condiciones locales de presión Atmosférica y temperatura ambiente.

AJUSTE DE VÁLVULAS

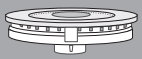
IMPORTANTE

Una vez cambiados los inyectores es necesario ajustar la llama en mínimo así:

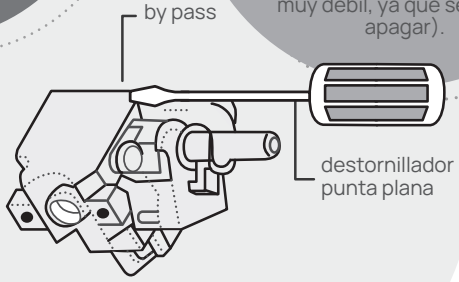
1. Retire las perillas utilizando un destornillador de punta plana.

REGULE LA LLAMA

2. Coloque nuevamente los quemadores en sus respectivas bases y encienda el quemador que se va a regular.



3. Con un destornillador de punta plana gire el tornillo (v el sentido de las agujas del reloj ¼ de vuelta, hasta obtener la llama deseada (no debe ser muy débil, ya que se puede apagar).



ASEGURE LA LLAMA

4. Gire la perilla a llama máxima; luego regréselo a llama mínima. No se debe apagar. Si se apaga, gire nuevamente el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj, encienda nuevamente el quemador y llévelo a la llama mínima. Recuerde que **no se debe apagar.**

COLOQUE TODOS LOS ACCESORIOS EN SU LUGAR

5. Por último, coloque una gota de pintura sobre el tornillo para dejar sellado el by pass de regulación. Finalmente coloque las perillas.

Por razones técnicas y de seguridad, adquiera los accesorios para la conversión en los centros de servicio autorizado.

PRECAUCIONES

- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de locales de distribución (el tipo y presión de gas) son compatibles con las del aparato.
- Las especificaciones de operación de este aparato se encuentran en la placa de características del mismo.
- Este aparato no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de productos de la combustión. Dicho dispositivo debe instalarse de acuerdo con los reglamentos locales vigentes. Debe darse atención particular a los requerimientos relacionados con la ventilación.
- Antes de instalar, apague los suministros de gas y electricidad que alimentarán al aparato.
- Todos los aparatos que tienen componentes eléctricos deben conectarse a tierra.
- El tubo de alimentación de gas y su conector NO deben estar doblados o bloqueados por ningún otro aparato.
- Revise las dimensiones del aparato y las del saque en la unidad de su cocina.
- Los paneles ubicados por encima de la cubierta del aparato y directamente junto a él, deben estar hechos de un material que no se inflame. Tanto el material que recubre a los paneles como el pegamento que se usa para asegurarlo deben ser resistentes al calor para prevenir su deterioro.
- Encienda el aparato y cada uno de los hornallas. Revise que las llamas tengan un color azul claro sin puntas amarillas.

Si los hornallas muestran cualquier anormalidad, revise lo siguiente:

- Que las tapas de los hornallas estén correctamente instaladas.
- Que el cuerpo de la hornalla esté correctamente colocado.
- Que la hornalla se encuentre verticalmente alineado con el niple de la esprea.
- Después de concluir la instalación, el técnico instalador debe llevar a cabo una prueba completa de operación y una revisión para encontrar fugas.
- La manguera flexible de acero inoxidable aprobada (NAG 254) debe instalarse de manera que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la unidad contenedoray que no pase por ningún espacio que pudiera restringirla en algún momento.Instrucciones importantes de seguridad.
- No use extensiones.
- No conecte otros aparatos en el mismo contacto eléctrico.
- Sujete el conector por la clavija, no por el cable.
- Su producto está provisto de un tomacorriente polarizado tipo “Y” con cable a tierra integrado.
- No elimine la terminal de tierra ni use adaptadores.
- Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- Si en su región suele haber variaciones de voltaje, use un regulador de voltaje.

- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

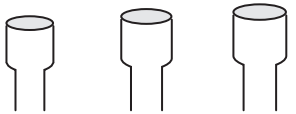
Advertencia: Si no sigue las advertencias y pasos anteriores, usted es enteramente responsable de los daños personales o materiales que pueda sufrir con el uso de este equipo. Instrucciones importantes de seguridad.

Las siguientes condiciones no se consideran como uso normal del aparato:
- Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en español.
- Daños provocados por accidente, descargas eléctricas, fluctuaciones de voltaje, energía eléctrica diferente a la especificada o catástrofes.
- Si ha sido utilizado para fines comerciales, industriales o uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo.
- Si el producto ha sido reparado por personas y/o tal leres de servicio no autorizados.

HERRAMIENTAS NECESARIAS PARA EL SERVICIO

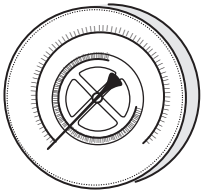
Destornillador de copa o dado
Manómetro diferencial
Destornillador Phillips (cruz) mediano
Destornillador plano mediano
Llave ajustable o llave francesa
Cinta métrica, pinzas, multímetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)

Destornillador de copa



¼ pulg (6.35 mm) 9/32 pulg (7.14 mm) 5/16 pulg (7.94 mm)

Manómetro diferencial

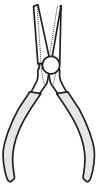


0 a 50 mbar
(0-5000 Pascales)

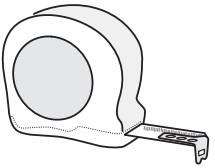
Destornillador Phillips (cruz) mediano

4 pulg
(101.6 mm)

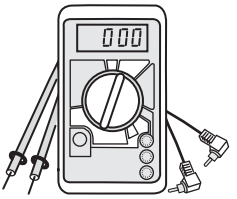
Pinzas



Cinta métrica



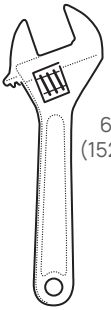
Multímetro (medidor de voltaje, corriente y continuidad)



Destornillador plano mediano

4 pulg
(101.6 mm)

Llave ajustable o llave francesa



6 pulg
(152.4 mm)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	QUÉ HACER
EL HORNO NO FUNCIONA O NO ENCIENDE	Elevada humedad en el ambiente (arriba del 75% RH).	Si la humedad en el ambiente está arriba del 75% de esto es normal.
	La puerta no está cerrando correctamente.	Revise que no haya algún objeto que obstruya el cierre de la puerta.
	Insuficiente adherencia del sello magnético contra el gabinete.	Regule los tornillos niveladores para inclinar el producto ligeramente hacia atrás.
LOS HORNALLAS NO ENCIENDEN O PRENDEN	Se terminó el gas de su casa.	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas.
	Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	La perilla no está en la posición correcta.	Lea cuidadosamente la sección de "Encendido de Hornallas" en su manual de uso y cuidado.
	Los orificios de los hornallas pueden estar obstruidos.	Retire los hornallas y limpie los orificios con un cepillo pequeño de cerdas suaves.
	La hornalla puede estar mal colocado.	Verifique la posición correcta de la hornalla conforme al diagrama.
	Los hornallas están mojados.	Deje que los hornallas estén secos completamente o séquelos usted mismo, posteriormente intente nuevamente encenderlos.
LA LUZ DE HORNO NO ENCIENDE O NO FUNCIONA	Su cocina no está conectada a la corriente eléctrica.	Asegúrese de que su cocina esté conectada correctamente a la corriente eléctrica que el suministro de energía éctrica sea regular.
	El foco puede estar flojo.	Apriete el foco girándolo en el mismo sentido de las manecillas del reloj.
	El foco puede estar fundido.	Debe cambiar el foco por un foco similar de 25 Watts.
FUERTE OLOR AL USAR EL HORNO	Primeras ocasiones de uso del horno.	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno, éste despida un olor extraño. NO es un problema, este olor irá desapareciendo con el uso.

IMPORTADOR DREAN S.A.

02

AV. CORDOBA 325, CP 5967, LUQUE, CORDOBA, ARGENTINA.
CAPITAL Y GBA: (011) 5246-8663 **INTERIOR DEL PAIS:** 0800-345-6580
Origen: Ecuador

Cocina a gas con encendido eléctrico para incorporar: **CD6009EI**
Matrícula de aprobación: XX-X-X123-123.1 Marca: **DREAN**

GAS
Producto certificado IRAM

CONSUMOS:

QUEMADOR:	**kcal/h**	**kW**
DOBLE CORONA (1)	2837	3.30
RAPIDO (1)	2020	2.35
SEMI-RAPIDO (2)	1289	1.50
HORNO (1)	3250	3.78

Presión de suministro: GN 1,76 kPa (180 mm.ca.) | GLP 2,74 kPa (280 mm.ca.)
Para gas natural convertible a licuado por red
Categoría: **II2H3P - Clase (gas): 1** Aprobado bajo la norma NAG 312(Año 2010)

Especificaciones eléctricas: **220V - 50Hz - 0.5A** Clase (Eléctrico): **I**
Nro. de Serie : **XXXAAMM000001** Año de Fabricación : **AAAA**

ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO.
NO USE ESTE ARTEFACTO EN LUGARES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE.
CONSULTAR LAS INTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE ARTEFACTO.
PARA CONVERTIR A OTRO TIPO DE GAS VER MANUAL DE INSTRUCCIONES O LLAMAR AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO.
IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LOCALES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE.

QR

NOTAS

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Durante el plazo de DOCE (12) meses a partir de la fecha de compra de este aparato, DREAN S.A., fabricante y/o importador de este producto, garantiza y se compromete frente al comprador original a reparar o reponer la pieza cuya defectuosidad obedezca a causas de fabricación.
Se entiende por reponer, a la sustitución de la pieza por otra igual o similar a la original y que a juicio de DREAN S.A. asegure el correcto funcionamiento de la unidad, no obligándose la Empresa al cambio de la unidad completa en el marco de la Ley 24.240 o la norma que la sustituya en el futuro.

Las especificaciones técnicas y condiciones de uso y correcto mantenimiento se describen en la guía rápida que acompaña el producto y en el manual de uso que puede descargarse de la página web: https://blog.drean.com.ar/category/manuales/

EXCEPCIONES A LA COBERTURA DE GARANTÍA

La garantía queda anulada en los siguientes casos:
a) Uso impropio, abusivo o distinto del uso doméstico.
b)Instalación en condiciones distintas a las recomendadas en el Manual del Usuario y/o instalación negligente del producto y/o que la misma no fuera ejecutada por personal matriculado.
c) Si el producto hubiera sido intervenido por el personal ajeno al servicio técnico autorizado.
d) Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales.
e) En caso de enmiendas o raspaduras en los datos consignados en este certificado de cobertura o en la factura de compra.
f) Los daños ocasionados al exterior del gabinete y/o daños estéticos.
g) Daños ocasionados en el interior y exterior del gabinete producido por roturas, golpes, rayaduras, instalaciones incorrectas o ilegales, desgaste producido por el maltrato o uso indebido del producto, y en general todos aquellos defectos producidos por agentes externos (por ejemplo, plagas, productos de limpieza, etc.) y que no sean imputables directamente al fabricante.
h) Daños ocasionados en mudanzas o traslados y/o fuerza mayor.
i) Daños o desperfectos ocasionados por la acumulación de sarro o cualquier mineral o agente extraño arrastrado por el agua.
j) En ningún caso DREAN S.A. asume responsabilidad por ningún daño y/o perjuicio, sea directo o indirecto, que pudiesen sufrir el adquirente, usuarios o terceros en relación con el bien, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado de garantía.

DREAN S.A. se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno, durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme lo indicado en el Manual del Usuario.

Las reparaciones se realizarán en un plazo máximo de (30) días del recibo fehaciente de solicitud de reparación en nuestro Departamento de Servicio Técnico o Centro de Servicio Autorizado, quienes otorgarán el número de “orden de servicio” correspondiente.

Este plazo indicado podrá ampliarse por razones de fuerza mayor y casos fortuitos. Para obtener más información sobre nuestros servicios de asistencia técnica, los invitamos a visitar nuestro sitio web: https://drean.com.ar/es_AR/servicio_tecnico

La garantía de un producto adquirido de segunda/outlet tendrá vigencia por SEIS (6) meses. En caso de que la unidad no fuera posible de reparación técnica se procederá con el reemplazo del producto por uno de iguales condiciones (segunda/outlet). La solución de la controversia nunca podrá superar el monto de la factura.

En el caso de que las reparaciones no puedan efectuarse en el domicilio del comprador original, DREAN S.A. se hará cargo de los costos del flete y seguro necesarios para el traslado del producto a nuestros talleres o Centros de Servicio Autorizados en un radio máximo de 50 km de estos. Toda intervención de nuestro personal realizada a pedido del comprador, dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falta o defecto cubierta por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

RESPONSABILIDAD NORMAL DEL COMPRADOR ORIGINAL

1) Para que este certificado sea válido es imprescindible que el usuario acredite ante el servicio técnico autorizado por DREAN S.A. la fecha de compra mediante la factura oficial de compra del aparato. DREAN S.A. se reserva el derecho de comparar la exactitud de estos datos con los registros de control de salida de la Empresa.
2) Antes de instalar y usar el aparato, deberá leer cuidadosamente el manual de instrucciones, usar la instalación que se adjunta y respetar sus indicaciones.
3) Conectar correctamente la toma de alimentación previsto con conexión de cable a tierra.
4) Verificar que la tensión de línea corresponda a 220V y 50 Hz.

IMPORTANTE

1) El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no se autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Drean S.A. ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos.
2) Se hace constar que esta unidad ha sido diseñada para uso familiar. Por tal motivo, su uso comercial, industrial o afectación a cualquier otro tipo de utilización no está amparado por esta garantía.
3) Cualquier gestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la Justicia Ordinaria de CABA.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR:

(Servicio y Venta de Repuestos)
Teléfonos: (011) 5246 8663 (CABA y GBA) / 0800 345 6580 (Interior del país)
DREAN S.A.
Correo electrónico: contacto@drean.com.ar
Correo electrónico notificaciones legales: notificaciones.argentina@mabe.com.ar
Av. Américo E. Alladio 325 (X5967AHA) Luque - Pcia. de Córdoba

DREAN

Asistencia Total Drean

CABA y GBA: (011) 5246-8663
Interior del país: 0800-345-6580

www.drean.com.ar

/dreanargentina

@dreanargentina

Dreanargentina

100E0170P001